

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang senantiasa memberikan kesehatan dan berkatnya serta izinnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul penelitian Pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga. Sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi, Diploma 3 Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama Pendidikan di bangku kuliah yang dituangkan dalam bentuk karya tulus ilmiah dengan menentukan satu judul untuk diteliti secara sistematis dalam penulisa. Tugas Akhir ini terdiri dari 5 bab. Bab 1 berisi tentang pendahuluan, meliputih latar belakang masalah, tujuan penelitian, dan manfaat hasil penelitian. Bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka dan kerangka pikir. Bab 3 merupakan metode penelitian, meliputi pendekatan penelitian, jenis dan sumber data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi gambaran umum lokasi penelitian serta penyajian analisis data. Sedangkan bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan dan kesulitan yang penulis alami, namun berkat bantuan, bimbingan dan arahaan ddari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Maka pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar- besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha ESA. Karena atas segala nikmat, kuasa, dan kesehatan serta kemudahan yang senantiasa dia berikan sehingga peneliti dapa menyelesaikan Penulisan Tugas Akhir ini
2. Ayahanda Drs. Setiawan Djamari dan ibunda Balerina Susy Kandou, selaku orang tua tercinta, serta kakak-kakak penulis yang telah memberikan support dan mendidik dengan penuh rasa cinta dan kasih sayang, serta selalu memberikan

dukungan, dan doa kepada penulis sehingga dapat menyelesaikah Tugas Akhir ini dengan lancar.

3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,CHE., CHE., CDM-FL. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.pd., CHE,, CDM-FL. selaku Pembantu Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL. selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
6. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP, CEM, CEE. selaku Pembantu Direktur III Bidang Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar.
7. Bapak Muhammad Arfin Muh Salim, S.Pd., M.Pd., Ph.D., CHE., CEP, CEM, CEE., CIIQA., CDM-FL. selaku Kabag Adm. Akademik, Kemahasiswaan, dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CHE., CDM-FL. selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE., CDM-FL. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Faisal Akbar zaenal, SST.Par., MM., CIIQA., CDM-FL. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing utama yang senantiasa memberi masukan kepada penulis.
11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM, CHE., CIIQA. Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing pendamping.
12. Ibu Suryani A.Md.Par., SM. Selaku staff akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.

13. Staff Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
14. Teman – teman yang selalu memberikan semangat serta dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
15. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga penulis sangat mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, mohon maaf bila ada sesuatu yang kurang berkenan. Semoga penelitian Tugas Akhir ini bermanfaat bagi kampus Politeknik Pariwisata Makassar dan khususnya pada Prrogram Studi Seni Kuliner, sekian dan terima kasih

Makassar 22 juli 2024

Penulis

Tri Saputra

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	Error! Bookmark not defined.
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	Error! Bookmark not defined.
PENGESAHAN UJIAN TUGAS AKHIR.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	1
DAFTAR ISI	4
DAFTAR TABEL.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR..	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Pustaka	Error! Bookmark not defined.
B. Kerangka Pikir.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Pendekatan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
B. Jenis dan Sumber Data.....	Error! Bookmark not defined.
C. Lokasi Pengolahan Bahan.....	Error! Bookmark not defined.
D. Tahap Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
E. Teknik Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
F. Teknik Analisa Data.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Lokasi Pengambilan Bahan	Error! Bookmark not defined.
B. Lokasi Pelaksanaan penelitian	Error! Bookmark not defined.
C. Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Pembahasan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP.....	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.
RIWAYAT HIDUP	Error! Bookmark not defined.

